

Petoslojna fantazija



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I i III sloj:

- **2** kesice šлага
- **400** gmlevene plazme
- **400** ml mleka
- **50** g vanila kapucino praha

II i IV sloj:

- **2** kesice cokoladnog šлага
- **400** ml mleka
- **400** gmlevenih lešnik napolitanki

V sloj:

- **1** kesica vanila šлага
- **200** ml mleka
- **180** gmlevenih oraha

Priprema

Za prvi i treći sloj u dublju posudu sipati 400ml mleka i dve kesice šлага. Mutiti duplo duže nego što piše na upustvu. Oko 8-10 minuta. Dodati 50g vanila kapucino praška i dalje mutiti mikserom. Zatim dodavati 300g mlevene plazme mešajući špatulom. Odvojiti polovinu smese i u nju dodati još 100g mlevene plazme.

Za drugi sloj u dublju posudu sipati 200ml mleka i cokoladni krem šlag. Mutiti mikserom takoe za duplo više vremena nego što piše na upustvu kesice. Dodati 200g mlevenih lešnik napolitanki.

Za cetvrti sloj ponoviti postupak kao i za drugi sloj. Pažljivo dodavati mlevene napolitanke i mešati špatulom polako. Bez mucenja i brzanja da se sve lepo sjedini.

Za peti sloj u dubljoj posudi sipa se 200ml mleka i vanila šlag krema. Muti se takoe duplo nego što je prikazano na upustvu kesice. Kad se umuti dodajemo postepeno mlevene orahe i smesu lagano mesamo.

Kada smo sve slojeve umutili i sjedinili sa sastojcima možemo složiti tortu. U okrugli kalup za torte prvo stavimo fil sa plazmom koji smo odvojili i dodali još 100g plazme u njega. Zatim stavljamo fil sa napolitankama. Onda ide fil sa plazmom. Pa opet fil sa napolitankama i na kraju odgore vanila fil sa orasima.

Tortu treba staviti u frižider na nekoliko sati. Meni je prenocila u frižideru. Dodatno ukrašavanje je po izboru. Meni se dopalo da se vide ovako slojevi, sto bi rekli rusticani izgled.

Savet

Tortu sam smislila i spremila suprugu za 50ti rođendan. Nije ljubitelj poslastica u kojima dominira sheer, pa je ovo jedna kremasto, peskovita fantazija slojeva. Jednostavna priprema od 30 minuta muenja. Još toliko za pripremu i izradu torte sam utrosila vremena. Šta još rei osim probajte i uživajte.